

SARL VATOU TRAITEUR  
13 RUE DU BARRY  
34230 BELARGA  
06 81 35 15 69

### **LA PRESTATION**

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées). L'eau plate, le pain, des glaçons sont fournis.

UN PANIER GARNI EST OFFERT

### **DEVIS MENU DEUX PLATS 24€/PERS**

#### UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon Serrano, rosette, terrine & mesclun

OU Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)

OU Cocktail de crevette en coupe

#### UN PLAT AU CHOIX

Canard aux olives (cuisses), gratin dauphinois & haricots verts persillés

OU Cuisse de pintade rôtie, petits pois & gratin dauphinois

OU Sauté de veau forestier, gratin de pomme de terre & carottes à la crème

OU Gardiane de taureau et pommes vapeur

OU Paupiette de saumon, sauce normande & fondue de poireaux

#### UN DESSERT AU CHOIX

Tarte tropézienne et crème anglaise

OU Omelette norvégienne et crème anglaise

OU Coupe glacée (glace, fruit, chantilly, coulis, biscuit, amandes)

CAFE ET GOURMANDISE

### **DEVIS MENU DEUX PLATS 28€/PERS**

#### UNE ENTREE AU CHOIX

Ballottine de volaille, champignons à la grecque & mesclun aux magrets séchés

OU Salade paysanne (gésiers confits, foies de volaille, croutons, lardons)

OU Salade tiède au filet de saumon sué au four sur mesclun

OU Gratin de poisson en coquille

#### UN PLAT AU CHOIX

Sauté de veau aux morilles, écrasé de pomme de terre & carottes à la crème

OU confit de canard (cuisse), gratin dauphinois & forestière

OU civet de biche, pommes grenailles & gratin de fleurette

OU Pavé de saumon aux petits légumes sur fondue de poireaux à la crème

#### UN DESSERT AU CHOIX

Profiteroles (2), chantilly et chocolat

OU Coupe glacée (poire Belle Helene ou pêche melba)

OU Omelette norvégienne et crème anglaise

CAFE ET GOURMANDISE

VATOU TRAITEUR 13 RUE DU BARRY ET ATELIERS RUE DU CHAMP DU FOUR 34230 BELARGA

[vatou.nicole@sfr.fr](mailto:vatou.nicole@sfr.fr) & 06 81 35 15 69 & site: [traiteur-herault.fr](http://traiteur-herault.fr)

**MENU DEUX PLATS A 30€/PERS**

UNE ENTREE AU CHOIX

Ganache de Foie gras sur pain d'épices, chiffonnade de Serrano, brochette de magrets séchés & mesclun  
OU Darne de saumon suée au four sur fondue de poireaux  
OU Seiche à la rouille et riz safrané

AVEC SUPPLEMENT 4€/PERS

Filet de dorade, sué au four & fondue de poireaux à la crème  
OU cassolette de noix de st jacques à la crème

UNE VIANDE AU CHOIX

Confit de canard, haricots verts persillés & gratin dauphinois  
OU Cuisse de pintade, sauce forestière, petits pois lardons & pommes grenailles  
OU Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, légumes de tajines & forestière  
OU Civet de biche, pommes aux airelles & gratin dauphinois

UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Nougat glacé & crème anglaise  
OU omelette norvégienne & crème anglaise  
OU Assiette gourmande (mini baba, pavé noisette, pépité chocolat, crème anglaise)  
OU fraisier & son coulis

CAFE ET SA GOURMANDISE

**DEVIS MENU AVEC CRUSTACE 49 €/PERS**

UN CRUSTACE AU CHOIX

Langouste Bellevue (½ langouste mayonnaise) & sa garniture  
OU Homard entier Bellevue (mayonnaise) & sa garniture

UNE VIANDE AU CHOIX

Civet de biche & écrasé de pomme de terre  
OU suprême de pintade & gratin dauphinois  
Ou fondant de chapon & galette de pomme de terre en période de fêtes seulement

UN DESSERT AU CHOIX

Tarte tropézienne & chantilly  
OU Profiteroles (3), chocolat & chantilly  
OU mignardises (3/pers) & chantilly

CAFE ET GOURMANDISE

« TOUTE UNE EQUIPE DE PROFESSIONNEL A VOTRE ECOUTE »